



醫

食

同

源

美

味

求

真



# 御膳房北京ダック

Beijing roasted duck of gozenbo

一羽焼き上がりまで50分程かかります

1. 一羽(トッピング6種とヤーピン8枚付、4~5名様用) ￥16,800

Whole roasted duck

一祇(六碟, 鴨餅8枚)

2. 半羽(トッピング6種とヤーピン6枚付、2~3名様用) ￥8,800

Half roasted duck

半祇(六碟, 鴨餅6枚)

3. 鴨巻(1本) ￥1,380(2本から)

Wrap of Beijing duck

鴨巻(1巻)

## \* トッピング \*

1. 割包(2個) ￥880

2. ヤーピン(6枚) ￥1,200

3. トッピング6種 ￥1,600

(葱の細切り、胡瓜、メロン、甜麵醬、紅芯大根、揚げ大蒜)

# 北京ダック食べつくしコース

Full of Beijing duck course

鴨五吃

¥13,800

1. 九種前菜の盛り合わせ

Nine kinds of appetizer

時令九拼盤

2. 鮑とフカヒレのスープ

Abalone and shark fin soup

鮑魚魚翅湯

3. ダックの皮 グラニュー糖かけ

Sweet duck skin

酥皮蘸糖

4. 肉付ダックの皮 ヤーピン包み

Wrap of Beijing duck

鴨卷 割包鴨肉

5. 北京ダック細切春巻

Spring rolls stuffed with shredded duck

鴨絲春巻

6. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

7. ダック細切担々麺

Dan dan noodles with duck meat

鴨絲擔擔面

8. 季節のフルーツ

Seasonal fruit

時令水果

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*

# 北京ダックとキノコ火鍋スペシャルコース

Beijing roasted duck & Hot Pot Course

烤鸭菌锅套餐

¥16,800

1. 九種前菜の盛り合わせ

Nine kinds of appetizer

九拼盤

2. 車海老のサクサク揚げ炒め

Crispy fried tiger prawns

爽口蝦

3. 御膳房北京ダック

(・ダックの皮 グラニュー糖かけ  
・肉付ダックの皮 ヤーピン包み)

Beijing roasted duck

北京烤鸭 (鴨皮、鴨卷、割包)

4. シャーベット

Sorbet

清口冰沙

5. 御膳房烏骨鶏キノコ火鍋

Silky Chicken Mushroom Hot Pot

雲南烏骨鶏火鍋

6. 御膳房点心

Dim sum

御膳房點心

7. キノコ入り米線

Mushroom rice string dressing

野菌米綫

8. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品



1. 四川よだれ鶏 ¥2,400  
Chengdu-style chicken delight  
口水鶏
2. アワビの冷菜 ¥3,600  
Cold dish of Abalone  
冷鮑魚
3. 車海老の自家製ソース漬け ¥2,900  
Sauced shrimp  
香糟基圍蝦
4. クラゲの冷菜 ¥2,600  
Jelly fish  
葱油海蜇
5. 押し豆腐とパクチーの和え物 ¥1,600  
Bean curd with hsiang tsai  
香菜幹絲
6. キノコの佃煮 ¥2,000  
Mushroom tsukudani  
雲南蘑菇
7. 前菜の三種盛り合わせ ¥3,300  
Three kind of cold plate  
三拼盤
8. 前菜の六種盛り合わせ一名様用 ¥1,600  
Cold plate for one person(six kinds)  
一位用六拼
9. 前菜の九種盛り合わせ一名様用 ¥2,200  
Cold plate for one person(nine kinds)  
一位用九拼

\*  
ス  
ー  
プ  
\*

1. 烏骨鶏薬膳スープ(一名様分) ¥1,500  
Black chicken soup with Chinese medicine  
薬膳烏鶏湯
2. フカヒレと鮑、絹笠茸のスープ(一名様分) ¥1,800  
Shark fin, abalone, and silk mushroom soup  
三絲魚翅湯

\*  
ス  
ペ  
シ  
ヤ  
ル  
料  
理  
\*

1. 御膳房仏跳牆(ぶっちょうしょう) ¥10,800  
Steamed Abalone with Shark's Fin and Fish Maw in Broth  
御膳房佛跳牆
2. 吉切フカヒレの姿煮 (50g) ¥10,800  
Shark's fin  
紅燒排翅
3. 黒鮑の醤油煮込み (120g) ¥5,980  
Braised abalone in soy sauce  
紅燒鮑魚
4. ナマコの葱焼き風味 (1個) ¥9,800  
Sea cucumber flavored with onion  
葱燒海參
5. 伊勢海老と百合根の炒め ¥7,900  
Fried shrimp with ginkgo & lily bulb  
龍蝦炒百合
6. 虎掌茸と伊勢海老の炒め ¥7,900  
Fried shrimp with Sarcodon fuligineo  
龍蝦虎掌菌

Special dish  
\*逸品料理\*

1. 黒酢酢豚 ¥2,580  
Sweet and sour pork with yam  
黒醋古老肉
2. 麻婆豆腐の石鍋煮 ¥2,200  
Boiled mapo tofu  
石鍋麻婆豆腐
3. 海老チリソース ¥2,980  
Sauteed shrimp in chili sauce  
幹燒蝦仁
4. 若鶏の唐揚四川風炒め ¥2,580  
Crispy chicken with spicy  
麻辣脆香鶏
5. 海老とスナック唐辛子のサクサク炒め ¥2,980  
Shrimp delight  
爽口蝦
6. 雲南緑茶と海老の炒め ¥2,980  
Yunnan green tea with shrimps  
雲緑蝦球
7. 青椒肉絲 ¥2,580  
Shredded beef with green pepper  
青椒牛肉絲
8. 回鍋肉 ¥2,580  
Fried spicy pork with vegetable  
回鍋肉
9. 和牛の酸湯スープ煮 ¥3,300  
Sour Wagyu Beef Soup  
酸湯和牛

\*表示金額は全て税込みです。17時から10%サービス料頂戴致します\*

Special dish  
\*逸品料理\*

10. 和牛と五目キノコのXO醬炒め ¥3,880  
Stir-fried Wagyu Beef and Mushroom with XO Sauce  
XO醬野菌炒和牛
11. 五目キノコの香り炒め ¥2,980  
Fried mushrooms  
香炒什錦菌
12. ポルチーニと生ホタテのXO醬炒め ¥3,100  
Stir-fried porcini and raw scallops with XO sauce  
XO醬鮮貝炒牛肝菌
13. モリーユと鮑の煮込みパイ包み(一名様分) ¥2,980  
Boiled ox tendon with morchella  
羊肚菌鮑魚罐
14. 燻製雲南ダック ¥4,800  
Yunnan smoked duck  
雲南樟茶鴨
15. 雲南豆腐 ¥2,200  
Yunnan Tofu  
雲南豆腐
16. 茄子の塩山椒揚げ炒め ¥1,980  
Salt and pepper eggplant  
椒鹽茄條
17. 空心菜のんにく炒め ¥2,200  
Fried water spinach with garlic  
蒜蓉空心菜
18. 豆苗のさっぱり炒め ¥2,200  
Fried peas young plant  
清炒豆苗

\*表示金額は全て税込みです。17時から10%サービス料頂戴致します\*

\*  
麵  
&  
飯  
\*

- |  |        |
|--|--------|
| 1. 御膳房ブラック炒飯                                   | ¥1,980 |
| Fried black rice of gozenbo<br>御膳房黒炒飯          |        |
| 2. キノコ土鍋炒飯                                     | ¥1,980 |
| Fried rice with mushroom<br>土鍋野菌炒飯             |        |
| 3. 牛バラの麻辣土鍋麵                                   | ¥2,180 |
| Spicy & hot noodles with beef brisket<br>麻辣牛腩面 |        |
| 4. 過橋米線  | ¥2,600 |
| Special hot rice noodles<br>過橋米綫               |        |
| 5. 胡麻担々麵                                       | ¥1,880 |
| Dan dan noodle with sesame<br>芝麻擔擔面            |        |
| 6. 本場汁なし担々麵                                    | ¥1,880 |
| Traditional dandan noodles<br>正宗擔擔面            |        |
| 7. 五目焼きそば                                      | ¥1,880 |
| Fried noodles<br>什錦炒面                          |        |



## \* 飲茶 \*

1. 小籠包(3個) ¥1,200  
Shanghai's small steamed bun  
上海小籠包
2. 水晶海老餃子(3個) ¥1,200  
Shrimp dumpling  
水晶蝦餃皇
3. ポルチーニと黒豚の焼売(3個) ¥1,200  
Bolete & pork Dumplings  
牛肝菌燒賣
4. ホタテ焼売(3個) ¥1,200  
Steamed scallops and pork Dumplings  
大貝柱燒賣
5. 焼き餃子(4個) ¥1,200  
Fried dumpling  
京都鍋貼
6. 海老ニラ饅頭(3個) ¥1,100  
Shrimp cake with leek  
韭菜鮮蝦餅
7. 雲南春巻き(2本) ¥1,200  
Spring roll of Yunnan tastes  
雲南炸春卷



1. 楊枝甘露 ¥1,300  
Mango pomelo sago  
楊枝甘露
2. 杏仁豆腐 ¥1,100  
Almond tofu  
杏仁豆腐
3. 杏仁豆腐とタピオカ ¥1,300  
Almond tofu & tapioc  
雙味甜品

## キノコ鍋のベース

Chafing dish base

菌鍋湯底

- |                            |            |
|----------------------------|------------|
| 1. 地鶏鍋                     | (大)5,500円  |
| Chafing dish base          | (小)4,500円  |
| 雲南地鶏鍋                      |            |
| 2. 烏骨鶏鍋                    | (大)7,800円  |
| Black chicken chafing dish | (小)5,500円  |
| 雲南烏鶏鍋                      |            |
| 3. 薬膳鍋                     | (大)15,000円 |
| Healthy Herbs chafing dish | (小)9,800円  |
| 雲南薬膳鍋                      |            |
| 4. 美肌美顔鍋                   | (大)9,800円  |
| beauty meal                | (小)6,800円  |
| 美肌美顔鍋                      |            |

## キノコ鍋のベース

- ◆ 地鶏鍋
- ◆ 烏骨鶏鍋
- ◆ 薬膳鍋
- ◆ 美肌美顔鍋





# キノコ

Mushroom

蘑菇



1. 山伏茸 1,600円  
Hericium  
猴頭菇



2. 柳松茸 1,300円  
Agrocybe cylindracea  
茶樹菇



3. 椎茸 1,100円  
Shiitake  
香菇



4. ポルチーニ 3,300円  
Boletus  
牛肝菌



5. 白霊茸 1,500円  
White mushroom  
白靈菇



6. 鮑茸 1,980円  
Abalone mushroom  
鮑魚菇



7. ジャンボなめこ 1,100円  
Jumbo nameko  
滑利菇



8. モリーユ 3,800円  
Morel  
羊肚菌



9. エリンギ 1,300円  
King oyster mushroom  
杏鮑菇



10. たもぎ茸 1,600円  
Tamogi mushroom  
珊瑚菇



11. アガリクス茸 2,800円  
Agaricus blazei  
巴西菇



12. 絹笠茸 3,000円  
Bamboo fungus  
竹笠



13. こけし茸 1,500円  
Coprinus comatus  
鷄腿菇



14. 花びら茸 1,200円  
White striped mushroom  
白花菇



15. 柿の木茸 1,100円  
Persimmon mushroom  
柿菇



16. 舞茸 1,000円  
Maitake  
舞茸



17. 黄えのき 1,100円  
Flammulina  
黄金針菇



18. 朱鷺色平茸 1,600円  
Pink pleurotus  
粉平菇



19. 本しめじ 1,100円  
Honsimeji  
本小麻菇



20. きくらげ 1,000円  
Agaric  
黑木耳

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*



# 野菜

Vegetable

蔬菜



1. 山芋 (4枚) 850円  
Yam  
山薬



8. 青梗菜 (150g) 850円  
Green Peduncle dishes  
青菜



2. アスパラガス (4本) 950円  
Asparagus  
蘆笋



9. キャベツ (150g) 850円  
Cabbage  
卷心菜



3. にんにく (10個) 710円  
Garlic  
蒜瓣



10. アロエ (100g) 1,200円  
Aloe  
蘆薈



4. マコモ茸 (5枚) 1,100円  
Water bamboo  
茭白



11. レタス (100g) 850円  
Lettuce  
生菜



5. 湯葉 (150g) 1,100円  
Bean curd sheet  
豆腐皮



12. ヤングコーン (6本) 950円  
Young corn  
玉米笋



6. 高野豆腐 (4枚) 710円  
Frozen bean curd  
凍豆腐



13. 白菜 (150g) 850円  
Cabbage  
白菜



7. 豆苗 (100g) 600円  
Pea sprout  
豆苗

4種野菜盛り合わせ  
4種蔬菜拼盤  
2,400円  
(マコモ茸、湯葉、山芋、豆苗)

6種野菜盛り合わせ  
6種蔬菜拼盤  
2,900円  
(マコモ茸、湯葉、青梗菜、  
アスパラガス、山芋、レタス)

8種野菜盛り合わせ  
8種蔬菜拼盤  
4,400円  
(マコモ茸、高野豆腐、豆苗、アスパラガス、  
山芋、レタス、ヤングコーン、青梗菜)

Vegetable

\*キノコ・野菜\*

## キノコ六種盛り合わせ(6,600円)

Mushroom collection

蘑菇六種



## キノコ十種盛り合わせ(11,000円)

Mushroom collection

蘑菇十種



\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*



## 肉類

Meat  
肉類

- |                             |        |
|-----------------------------|--------|
| 1. 佐賀牛                      | 4,400円 |
| Beef of saga<br>佐賀和牛        |        |
| 2. イベリコ豚肉                   | 3,500円 |
| Spanish pork<br>西班牙猪肉       |        |
| 3. ニュージーランド羊肉               | 3,300円 |
| New zealand mutton<br>新西蘭羊肉 |        |

\* 海鮮 & 肉 \*  
Seafood & Meat

## 海鮮

Seafood  
海鮮

- |         |        |       |        |
|---------|--------|-------|--------|
| 1. ホタテ  | 1,980円 | 3. イカ | 1,750円 |
| Scallop |        | Squid |        |
| 鮮貝      |        | 魷魚    |        |
| 2. 車海老  | 2,400円 |       |        |
| Shrimp  |        |       |        |
| 基圍蝦     |        |       |        |



\* 表示金額は全て税込みです \*

# 美肌美顔キノコ火鍋コース

Beauty hot pot course

美肌美顔火鍋套餐

¥12,000

## 1. 季節前菜の盛り合わせ

Cold dishes

時令九冷碟

## 5. 御膳房美容点心

Beauty Dim Sum

美容點心

## 2. サフラン入りフカヒレの姿煮

Braised shark fin with saffron

藏紅花排翅

## 6. 米線or雑炊

Rice noodles or soup rice

米線or野菌湯飯

## 3. 山伏茸と天使の頬肉の煮込み

Stewed Yamabushi and Fish lip

猴頭菇炖魚唇

## 7. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

## 4. 美肌美顔キノコ火鍋

Beauty hot pot with mushroom

天使美容鍋

美肌美顔キノコ火鍋

Beauty hot pot with mushroom

① 山伏茸

② たもぎ茸

③ 柿の木茸

④ モリーユ

⑤ 朱鷺色平茸

⑥ ジャンボなめこ

⑦ ポルチーニ

⑧ アガリクス

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*



# 雪月火鍋コース

Xueyue hot pot course

雪月火鍋

¥9,900

## 1. 季節前菜の盛り合わせ

Season appetizer collection

時令冷菜

## 5. 御膳房点心

Dim sum

御膳房點心

## 2. 松の実と車海老の炒め

Shrimp with pine nuts

鬆仁活蝦

## 6. 米線or雑炊

Rice noodle or soup rice

米綫or野菌湯飯

## 3. 黒酢酢豚

Meat with black vinegar

黒醋古老肉

## 7. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

## 4. 雲南キノコ烏骨鶏火鍋

Yunnan black chicken chafing dish

雲南烏鶏火鍋

雲南キノコ烏骨鶏火鍋

Yunnan black chicken chafing dish

① 柳松茸

⑤ たもぎ茸

② エリンギ

⑥ 山伏茸

③ 朱鷺色平茸

⑦ アガリクス

④ 柿の木茸

⑧ ポルチーニ

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*



# 春歌火鍋コース

Chunge course

春歌火鍋

¥13,000

## 1. 季節前菜の盛り合わせ

Season appetizer collection

時令冷菜

## 2. 黒鮑の醤油煮込み

Braised abalone

紅焼鮑魚

## 3. ポルチーニと生ホタテのXO醬炒め

Stir-fried porcini and raw scallops with XO sauce

XO醬大貝柱炒牛肝菌

## 4. マコモ茸と百合根の炒め

Stir-fried Makomo mushrooms with tobako

茭白百合魚子

## 5. 雲南キノコ烏骨鶏火鍋

Mushroom with black chicken

雲南烏鶏火鍋

## 6. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

## 7. 米線or雑炊

Rice noodles or soup rice

米線or野菌湯飯

## 8. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

雲南キノコ烏骨鶏火鍋

Mushroom with black chicken

- |          |         |
|----------|---------|
| ① 山伏茸    | ⑥ 柳松茸   |
| ② 白靈茸    | ⑦ 朱鷺色平茸 |
| ③ こけし茸   | ⑧ アガリクス |
| ④ マシュルーム | ⑨ ポルチーニ |
| ⑤ たもぎ茸   |         |

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*

# 秋吟火鍋コース

Qiuyin course

秋吟火鍋

¥18,000

## 1. 季節前菜の盛り合わせ

Season appetizer collection

時令冷菜

## 2. フカヒレと絹笠茸の姿煮

Bamboo fungus with shark's fin

竹筴排翅

## 3. 伊勢海老の雲南風カクテル仕立て

Shrimp in yunnan taste

沾水龍蝦

## 4. 和牛と五目キノコのXO醬炒め

Stir-fried Wagyu and mushroom with XO sauce

XO醬野菌炒和牛

## 5. 雲南キノコ薬膳火鍋

Yunnan Mushroom Medicinal Hot Pot

雲南野菌薬膳火鍋

## 6. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

## 7. 米線or雑炊

Rice noodles or soup rice

米線or野菌湯飯

## 8. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

### 雲南キノコ薬膳火鍋

Yunnan Mushroom Medicinal Hot Pot

① 山伏茸

② 白霊茸

③ 朱鷺色平茸

④ ジャンボなめこ

⑤ たもぎ茸

⑥ モリーコ

⑦ ポルチーニ

⑧ 松茸

⑨ アガリクス

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*

# 冬詠火鍋コース

Dongyong course

冬詠火鍋

¥22,000

## 1. 季節前菜の盛り合わせ

Season appetizer collection

時令冷菜

## 2. 伊勢海老と百合根の炒め

Fried shrimp with ginkgo&lily bulb

百合龍蝦

## 3. 鮑、ナマコとフカヒレの煮込み

Abalone with shark's fin

御膳房佛跳牆

## 4. 和牛の酸湯スープ煮

Sour Wagyu beef soup

酸湯和牛

## 5. 雲南キノコ薬膳火鍋

Yunnan Mushroom Medicinal Hot Pot

雲南野菌薬膳火鍋

## 6. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

## 7. 米線or雑炊

Rice noodles or soup rice

米線or野菌湯飯

## 8. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

### 雲南キノコ薬膳火鍋

Yunnan Mushroom Medicinal Hot Pot

① 山伏茸

⑥ モリーユ

② 柳松茸

⑦ 朱鷺色平茸

③ 鮑茸

⑧ 松茸

④ たもぎ茸

⑨ ポルチーニ

⑤ 柿の木茸

⑩ アガリクス

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*



# 雲南特選コース

Yunnan special course

雲南特選套餐

¥9,800

1. 特製前菜の盛り合わせ

Cole dishes

御膳房前菜拼盤

2. 山伏茸入り烏骨鶏スープ

Soup of black bone chicken

猴頭菇烏鶏湯

3. フカヒレとアワビの煮込み

Braised shark fin and abalone

紅燒鮑魚魚翅

4. 車海老の香辣風味

Spicy flavor of tiger prawns

香辣活蝦

5. ポルチーニと雲南ハムの炒め

Stir-fried porcini and Yunnan ham

雲腿牛肝菌

6. 雲南豆腐

Yunnan tofu

雲南豆腐

7. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

8. 担々風味米線

Rice noodles of sichuan style

擔擔味米綫

9. 本日のデザート

Today's dessert

當日甜品

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*

## 雲南薬膳コース

Yunnan herbal course

雲南薬膳套餐

¥15,800

### 1. 季節前菜の盛り合わせ

Cole dishes

前菜九拼

### 2. 山伏茸入り烏骨鶏スープ

Silky chicken soup with tricholoma matsutake

猴頭菇烏鶏湯

### 3. 絹笠茸入りフカヒレの姿煮

Braised shark's fin with silken mushroom

紅焼竹筴魚翅

### 4. 伊勢海老と百合根の炒め

Fried shrimp with ginkgo&lily bulb

龍蝦炒百合

### 5. モリユ茸と鮑の煮込み パイ包み

Stewed mushrooms and abalone wrapped in pie

酥皮鮑魚罐

### 6. マコモ茸の炒め 飛び子添え

Stir-fried Makomo mushrooms with tobako

茭白紅魚籽

### 7. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

### 8. キノコの焼き米線

Rice noodles with mushrooms

野菌炒米線

### 9. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品